Ausgabe 9 – November 2007

Verkehrsverband Tösstal Zürcher Oberland

FORUM

Zeitschrift des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland

Editorial

Gemüse durch Milchsäuregärung zu konservieren, ist offensichtlich eine sehr alte, in verschiedenen Weltregionen gemachte Erfindung. Im antiken Griechenland und im Römischen Reich war so gesäuerter Weisskohl bekannt, ebenso in China. Die heutige Bekanntheit von Sauerkraut in Europa kann sowohl auf die griechisch-römische Tradition zurückgehen als auch auf wandernde Mongolenstämme, die es im 13. Jahrhundert bis nach Europa brachten.

Besonders in osteuropäischen Staaten wird sehr viel Sauerkraut gegessen. Juden übernahmen Sauerkraut in ihre Küche und haben es wahrscheinlich in die nördlichen Staaten Westeuropas getragen. Durch seinen hohen Vitamingehalt (besonders Vitamin C) beugte es im Winter Mangelerscheinungen vor.

Seit bald 90 Jahren wird Sauerkraut im Zürcher Oberland verarbeitet und hat bis heute nichts von seiner Beliebtheit eingebüsst. Sogar Spitzenköche haben das Kraut entdeckt und servieren es in vielen raffinierten Versionen (siehe Rezept).

Mein Rat: Essen Sie regelmässig Sauerkraut. Sie tanken sich damit mit Vitamin C voll, und der kommende Winter kann Ihnen nichts anhaben.

Es grüsst Sie.

Rita Gröbli,
Präsidentin Verkehrsverband Tösstal/ Zürcher Oberland

Ein Leben für Sauerkraut – Fritz Masshard, Hinwil

Auch heute noch spürt man die intensive Verbindung von Fritz Masshard zum Unternehmen Masshard-Swisskraut AG, obwohl seit einigen Jahren eine jüngere Generation die Führung übernommen hat.

Text von Henning Gietenbruch, Fotos: zvg

Die bekannte Grosszügigkeit von Fritz Masshard zeigte sich, indem er ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kürzlich zu seinem Vortrag einlud und für alle Seniorinnen und Senioren ein Sauerkrautmuster bereithielt. Anschliessend, zum Mittagessen, bot das «Hirschen»-Team ein perfekt organisiertes und reichhaltiges Metzgete-Buffet, natürlich mit Masshard-Sauerkraut.

1920 Gründung der Sauerkrautfabrik Masshard

Johann Masshard war der Sohn eines Kleinbauern und Wagners. Aufgewachsen ist die Familie auf einem Heimwesen in Frick. Im März 1920 reiste er per Bahn und Velo nach Hinwil, dort war ein geeignetes Anwesen am Berg ausgeschrieben. Das Schicksal wollte es, dass er an einer Barriere warten musste. Dabei fragte Johann Masshard die Barrierenwärterin nach dem Weg. Sie erzählte ihm, dass auch im «Heuweidli» ein Heimwesen feil sei.



Fritz Masshard (rechts) mit einem ehemaligen Mitarbeiter (links).



1990 feierte die Firma Masshard das 70-Jahre-Jubiläum.

Die Lage gefiel ihm sehr gut, nur der Preis von 67 000 Franken war ihm zu hoch. Mit einer Anzahlung von 30 000 Franken erwarb er diese Liegenschaft. Am 1. April 1920 zügelte er mit seiner Familie und den Eltern ins «Heuweidli». Die Familie Masshard pflanzte bereits im ersten Jahr Kabis und fing an, den Kabis von Hand in Holzstanden einzuhobeln.
Hauptsächlich konnte die junge Firma Metzgereien als Abnehmer gewinnen. Das erste Masshard-Sauerkraut wurde mit Ross und Wagen und per Bahn im Herbst Winter 1920 an die Kunden geliefert. Der Sohn Hans ist am 28. Juli 1917 noch in Frick zur Welt gekommen. Am 11. Mai 1921 folgte die Tochter Marta und am 21. März 1928 der Sohn Fritz Masshard.

Von der Sauerkrautfabrik Masshard zur Masshard Swisskraut AG

Das Anwesen «Heiweidli» wurde durch Fleiss und Kreativität nach und nach ausgebaut. Schon 1925 wurde mit dem Bau einer kleinen Sauerkrautfabrik begonnen. Im Laufe der Jahre wurde immer mehr vergrössert. Am 1. Dezember 1967 übernimmt Fritz Masshard die Sauerkrautfabrik von seinem Vater Johann. Der Ausbau wird weiter vorangetrieben. Das Büro wird modernisiert, ein neues Labor und die Pasteurisationsanlage ermöglichen eine effizientere Produktion. 1995 erfolgte der Verkauf an Erich Schöni mit Umwandlung zur Schöni & Masshard AG.
Aus dem Fusionsprodukt Schöni & Masshard AG entstehen im Jahr 2000 die Schöni Swissfresh AG sowie die Masshard Swisskraut AG.

Sauerkraut – ein gesundes Urnahrungsmittel

Gärprozesse haben die Menschheit seit Urzeiten fasziniert. Bereits im vorchristlichen 4. Jahrhundert stellte der griechische Arzt Hippokrates die guten Eigenschaften des Sauerkrautes fest. In der Küche ist Sauerkraut sowohl als bodenständige Hausmannskost als auch als kreative, leichte Ernährung beliebt.

Das Rohmaterial

Die Qualität von Sauerkraut ist mit der Qualität des angebauten Weisskohls unlöslich verbunden. Die Setzlinge werden nach IP «Integrierte Produktion» angebaut. Teile der heutigen Produktion kommen auch aus biologischem Anbau.

Die Produktion

Die Kohlköpfe werden ohne Strunk auf der Rundhobelmaschine in feine Streifen geschnitten. Auf dem Förderband zum Gärsilo wird der Kohl mit etwa 1 bis 1,5 % Kochsalz berieselt. Der gefüllte Silo wird sofort mit Platten beschwert. Als Folge des Drucks und des Salzes werden der zuckerhaltige Zellsaft und der Sauerstoff des Kohls ausgepresst. Die Milchsäurebakterien, die von Natur aus auf den Kohlblättern vorkommen, lösen den Gärprozess aus. Nach ungefähr vier Wochen Gärdauer ist der gesamte Zucker in Milchsäure umgewandelt. Diese milde Säure verleiht dem Sauerkraut seinen Geschmack und konserviert gleichzeitig dieses Naturprodukt. Neben Sauerkraut werden auch der osteuropäische «Sarma»-Kohl, saure Räben, Swiss-Mix, fixfertiger Rotkohl, Randensalat und weitere Spezialitäten produziert. Heute liefern über 50 Landwirte aus der Region ihre Kohlproduktion nach Hinwil. Die Firma Masshard Swisskraut AG verarbeitet in Hinwil mit 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und in der Saison von August bis Dezember mit zusätzlich 15 Saisonniers über 2100 Tonnen Weisskabis, 600 Tonnen Rotkohl, 250 Tonnen Randen sowie weitere Spezialitäten.

Bei der Sauerkrauternte.

Verkehrsverband Tösstal Zürcher Oberland
FORUM

Impressum

Herausgeberin
Verkehrsverband Tösstal/
Zürcher Oberland, Goldistenstrasse 19,
8625 Gossau ZH

Redaktion
Rita Gröbli (Leitung), Henning Gietenbruch,
Heinz Ruf, Bruno Bähler, Konrad Stäheli

Erscheinungsweise:
2-mal pro Jahr

Auflage: 1000 Ex.

Konzept, Realisation, Inserate:
Textaid DTP, Buch- und Kunstverlag,
Gewerbestrasse 18, 8132 Egg
Tel. +41 44 986 10 00
Fax +41 44 986 10 01
Mail: info@textaid.ch, www.textaid.ch
Bildquellen: zvg

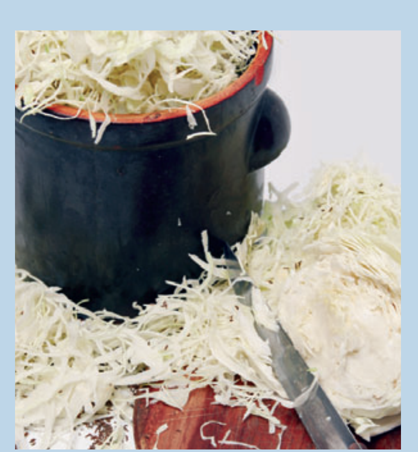
Gluschtige Rezepte aus dem Zürcher Oberland

Aus dem grossen Rezept-Fundus von Henning Gietenbruch, dipl. Hotelier/Restaurateur, werden wir in loser Folge saisonale Oberländer Spezialitäten veröffentlichen. Was uns der Herbst bereithält, sehen Sie aus nachfolgendem Rezept.

Oberländer Sauerkraut

1 El	Rapsöl oder Bratbutter in einer passenden Pfanne erhitzen
1 Stück	Zwiebel, gross, in feine Scheiben schneiden und hell in der Pfanne dünsten
600 g	Sauerkraut, roh, dazugeben
1 dl	Apfelmost, ablöschen
Gewürze	10 Wacholderbeeren, zerdrückt, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Senfkörner dazugeben. (Die Gewürze können auch in ein Gazetüchlein gebunden werden.)
2 Stück	mittelgrosse Äpfel, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mitkochen
Würzen	Salz, Pfeffermühle, wenig Zucker (Achtung, das rohe Sauerkraut ist schon gesalzen!)
Kochzeit	etwa 1–1 ½ Stunde, im Drucktopf etwa 20 Minuten Sauerkraut öfter umrühren, sollte es zu stark einkochen, etwas Wasser oder Apfelmost nachgeben.
Kochtipps	Je nach Geschmack kann das Sauerkraut auch mit fein geraffelten rohen Kartoffeln etwas abgebunden werden. An Stelle von Äpfeln kann auch Ananas mitgekocht werden und der Apfelmost durch Weisswein ersetzt werden. Geräuchertes, gesalzenes Fleisch und geschälte Kartoffeln können auf dem Sauerkraut mitgekocht werden. Mit der nötigen Vorsicht (nicht zu heiss und nicht zu lange!) werden auch verschiedene Würste optimal auf dem Sauerkraut erhitzt oder gegart.

Erstklassiges Sauerkraut kann nur hergestellt werden, wenn auch das Rohprodukt einwandfrei ist. Deshalb setzte die Firma Schöni & Masshard AG schon vor ihrer ISO-Zertifizierung hohe Massstäbe. So erkundigt sich zum Beispiel der Produktionsleiter persönlich laufend vor Ort auf den Feldern über den Reifegrad der Pflanzen und spricht den jeweiligen Erntezeitpunkt mit den Landwirten und der Produktionssteuerung ab.



Ehrung für Philipp + Simon Schoch

Mit dem Gewinn der Goldmedaille im Snowboarden an den Olympischen Spielen in Salt Lake City sorgte Philipp Schoch im Jahre 2002 dafür, dass die Gemeinde Fischenthal bis über die Gemeinde-, Kantons- und Landesgrenzen hinaus bekannt wurde. In der Folge sorgten Philipp und Simon Schoch durch die Erlangung weiterer nationaler und internationaler Erfolge dafür, dass der Erfolg von Philipp aus dem Jahre 2002 nicht in Vergessenheit geriet.

So richtig «abgeräumt» haben Philipp und Simon Schoch an den Olympischen Winterspielen in Turin im Jahre 2006. In einem Traumfinale stand sich das Brüderpaar im Finale gegenüber, und Philipp war es nicht vergönnt, seinen Olympiasieg aus dem Jahre 2002 zu wiederholen und vor seinem Bruder Simon die Goldmedaille zu gewinnen. 2007 standen dann die Weltmeisterschaften an, welche vor heimischem Publikum in Arosa stattfanden. Im Parallelriesenslalom wurde Philipp Vizeweltmeister und gewann die Silbermedaille. Im Parallelslalom brachten die beiden dann das Kunststück fertig, sich wiederum für den Final zu qualifizieren. Diesmal mit umgekehrtem Ausgang. Simon gewann vor Philipp die Goldmedaille und wurde Weltmeister.



Würdigung der sportlichen Erfolge

Die Tatsache, dass Philipp und Simon Schoch ihre sportlichen Erfolge bereits über einen längeren Zeitraum erbracht haben und sie die Gemeinde Fischenthal durch ihre grossartigen Erfolge bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt machten, haben den Gemeinderat dazu bewogen, diesen ausserordentlichen sportlichen Leistungen eine besondere Ehrung zukommen zu lassen. Die Erteilung eines Ehrenbürgerrechtes, wie dies teilweise in anderen Gemeinden vorgenommen wird, war und ist für den Gemeinderat kein Thema. Vielmehr kam die Idee auf, alle rund 50 Sitzbänke in der Gemeinde, welche vom Verkehrsverein Fischenthal unterhalten werden, mit einem speziellen Schriftzug zu versehen und so die sportlichen Erfolge von Philipp + Simon Schoch in einer bleibenden Art und Weise zu würdigen. Gleichzeitig wurde das Logo des Vereins «sunneland oberland» auf den Sitzbänken angebracht, welches auf die Mitgliedschaft der Gemeinde Fischenthal in der Tourismusregion hinweist. Die Ehrung erfolgte anlässlich des Sportlerabends vom 28. April 2007 in Fischenthal, an welchem Simon + Philipp Schoch je eine Sitzbank mit dem neuen Schriftzug als Geschenk übergeben wurde.

Verkehrsverein hat Bänke aufgestellt

Zwischenzeitlich wurden die neuen Schriftzüge unter der Federführung des Verkehrsvereins Fischenthal an über 50 Sitzbänken in der Gemeinde angebracht. Der Gemeinderat dankt dem Verkehrsverein sowie allen Helferinnen und Helfern für ihren grossen Einsatz, welchen sie zugunsten dieser Aktion erbracht haben.

Mit Liebe zu den Gästen, zur Küche und zur Musik

Das Restaurant Bachtel von 1768 in Wernetshausen, blickt auf eine langjährige Geschichte zurück. 1890 wurde die Wirtschaft mit der Wagnerei von der Familie Heusser erworben. Bis in die 60er Jahre ist die Werkstatt mit Eschenskifabrikation in Betrieb gewesen. Hermann und Margrit Heusser haben das Restaurant bis 1990 mit Herzblut geführt. Ab Herbst 1990 haben Erika und Barbara den Bachtel mit Musik und Erfolg 6 Jahre lang geführt. Von Oktober 1996 bis September 2007 wirteten René und Ida Rosenberger auf dem Bachtel. Neu, vom 15. Oktober 2007 führt Familie Trudi Aebli die Wirtschaft zum Bachtel. Mit Liebe zu den Gästen, zur Küche und zur Musik. Sie wollen an die Tradition der Familie Heusser anknüpfen und Sie als Gäste im Bachtel freundlich verwöhnen.



Treffpunkt Dorfbeiz!

Mit viel Freude und Fröhlichkeit wirtet Trudi Aebli und ihre Familie auf dem Bachtel seit Mitte Oktober. Freundlichkeit wird bei Familie Aebli ganz gross geschrieben. Der Gast soll sich wirklich wie zu Hause fühlen. Ob Wernetshuser, Wanderer, Familien oder Geschäftsleute, alle werden sorgfältig mit den bekannten Bachtelspezialitäten bedient. Die Gemütlichkeit wird auf Wunsch mit eigener Hausmusik und mit geselligen Abenden für Gäste, Freunde und Bekannte intensiv gelebt.

Feines aus Küche und Keller

Im gemütlichen Ambiente der Gaststube und dem Bachtelstübli können Sie sich auf feines Essen freuen. Trudi Aebli legt Wert auf regionale und frische Küche. Die beliebten «Cordons bleus» und «Fleisch vom heissen Stein» wird es weiterhin geben. In der Winterzeit werden auf Vorbestellung gerne verschiedene feine Fondues und Raclette angeboten. Über Mittag gibt es sehr preiswerte Menus. Sonntags ist öfter ein feiner Braten mit Kartoffelstock wie zu «Groselis Zeiten» erhältlich.

Kegelbahn

In der Kegelbahn trifft man sich zur fröhlichen Kegelrunde, zur originellen Familienfeier oder zum lockeren Betriebsabend.

Wie komme ich zur Wirtschaft zum Bachtel?

Mit der S 14 bis Hinwil und dann mit dem VBZ-Bus nach Wernetshausen. Der Bus hält direkt bei der Wirtschaft.
Von Hinwil führt auch ein schöner Wanderweg nach Wernetshausen. Der Wanderweg auf den Bachtel-Kulm führt direkt an der Wirtschaft vorbei. Ebenso im Winter der Schlittelweg. Auch für Parkplätze ist vor der Wirtschaft gesorgt.

Öffnungszeiten Wirtschaft zum Bachtel

Dienstag bis Sonntag geöffnet. Für Extraanlässe auf Anfrage.

Familie Trudi Aebli

Die Wirtschaft zum Bachtel ist ein echter Familienbetrieb. Trudi Aebli ist Wirtin aus Berufung. Nach 25 Jahren Erfahrung im Zentrum Drei Linden, Wetzikon, freut sie sich sehr, die Wirtschaft mit viel Liebe zu führen. Tatkräftig und mit viel Elan wird sie von Tochter Ramona, Schwiegersohn Ricci und den Töchtern Carmen und Marion unterstützt. Ehemann Hans geht weiterhin seinem Beruf nach.



Die Gastgeberin und Köchin Trudi Aebli ist auch eine virtuose Akkordeonspielerin. Auch als leidenschaftliche Reiterin und Fahrerin hat sie schon manchen Siegerpreis gewonnen. Die ganze Familie freut sich sehr, für ihre Gäste da zu sein und Gastfreundschaft echt zu leben.

Die Bachtelblik-Schanze in Gibswil im Jahr 1 nach der Eröffnung

Am 1. Juli 2006 wurde die Bachtelblick-Schanze in Gibswil bei strahlendem Wetter und im Beisein von prominenten Gästen, wie beispielsweise dem Präsidenten von Swiss-Ski, Nationalrat Duri Bezzola, eröffnet und getauft.

Text von Jörg Kündig, Fotos: zvg

Nachdem es mit vereinten Kräften gelang, das ehrgeizige Projekt zu realisieren, ist jetzt der Alltag eingekehrt. Das heisst, es geht nun darum, organisatorisch einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten und zu erreichen, dass mittels Benutzerbeiträgen, Sponsoring, Mieterträgen und anderen Einnahmen nicht nur die laufenden Kosten bestritten werden können, sondern auch jene Mittel erarbeitet werden, die erforderlich sind, um die für den Bau gewährten Darlehen zurückzuführen.



Mirco Schelbert, einer der jüngsten Teilnehmer an der U-16-SM.

U-16-Schweizer-Meisterschaften als erster Höhepunkt

Für eine Skisprunganlage bietet die Durchführung von Wettkämpfen die beste Werbeplattform. Umso erfreulicher war es denn auch, dass Swiss-Ski den Skiclubs am Bachtel und Hinwil den Zuschlag für die Ausrichtung der U-16-Schweizer-Meisterschaften gab. Hier zeigte sich erstmals, wie wertvoll die Ganzjahresschanze ist, denn aus Witterungsgründen musste der Anlass vom Winter auf das Wochenende vom 6. bis 8. Juni 2007 verlegt werden.

Das Organisationskomitee leistete eine sehr gute Arbeit, die Sprungschanze erhielt beste Zeugnisse, und Swiss-Ski signalisierte Interesse an weiteren Veranstaltungen in Gibswil. Beste Werbung also für die Bachtelblick-Schanze.

Zwischenzeitlich hat sich die Sprunganlage auch zu einem Ausflugsziel entwickelt, und das Clubhaus erfreut sich zunehmender Beliebtheit für die Durchführung von Sitzungen oder auch – im Zusammenhang mit Schanzenbesichtigungen – als gemütliches Beizli.

Das heisst, der Start in die Betriebsphase kann als durchaus gelungen bezeichnet werden. Dies vor allem auch dank einem sehr grossen Engagement der vielen Helferinnen und Helfer.



Berni Schödler, ehemaliger Nationaltrainer CH-Skispringer-Nati, Gary Furrer, Chef Skispring Swiss-Ski, Werner Schuster, aktueller Nationaltrainer CH-Skispringer-Nati v.l.n.r.

Gönnervereinigung und Sponsorentafeln

Die grosse Herausforderung in den kommenden Monaten und Jahren wird sein, die für die



Werner Schuster, Nationaltrainer CH-Skispringer-Nati, bei der offiziellen Eröffnung der U-16-SM.

Startfinanzierung unter anderem vom Bund erhaltenen Darlehen zurückzuführen. Um diese Bemühungen zu unterstützen, wurde die Gönnervereinigung Bachtelblick gegründet. Durch die Übernahme des Präsidiums dieses neuen Vereins zeigt Sepp Gübeli, der Gemeindepräsident von Fischenthal, deutlich die Verbundenheit und das Interesse an der Skisprunganlage auf «seinem» Gemeindegebiet. Der minimale Jahresbeitrag für diesen Verein beträgt 100 Franken, Spenden sind in jeder Höhe willkommen. Die Besonderheit ist, dass durch die Steuerbefreiung des Vereins erreicht wird, dass Beiträge und Spenden vom steuerbaren Einkommen in Abzug gebracht werden können. Das heisst, Mitglieder helfen nicht nur der Genossenschaft GRSZO und den jungen Sportlerinnen und Sportlern, sondern sie profitieren steuerlich auch selber.

Ebenfalls besteht nun für Gewerbebetriebe und Organisationen die Möglichkeit, mittels Bandenwerbung auf dem Areal der Skisprunganlage präsent zu sein. Natürlich sind neue Genossenschafterinnen und Genossenschafter ebenfalls immer herzlich willkommen.

Skispringen einmal hautnah erleben

Für alle Angebote, Gönnervereinigung und Bandenwerbung, bietet die Genossenschaft GRZO auf ihrer Homepage unter www.grszo.ch oder www.sprungschanze.ch weitere Informationen und Details. Nutzen Sie ausserdem die Chance, einmal verbeizuschauen, das eindrückliche Bauwerk aus der Nähe zu bestaunen oder als Zaungast einen Wettkampf mitzuverfolgen und die Faszination Skispringen hautnah zu erleben.

Haben Sie Fragen, oder möchten Sie weitere Unterlagen?

Auskunft geben:	Privat	Geschäft
Jörg Kündig Präsident Gemeindepräsident Gossau ZH Kantonsrat	Tel. 044 935 34 08 Fax 044 935 46 01 joerg.kuendig@active.ch	Tel. 044 936 57 69 Fax 044 936 57 60
Andreas Schmidt Verwaltung Inhaber Treuhandbüro, Hinwil ZH	Tel. 044 938 30 51 Fax 044 938 30 59	Tel. 044 938 30 50

Mitglieder Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Verkehrsvereine

Verein	Präsid.	Vorname	Strasse	PLZ	Ort	Telefon
Bäretswil	Koller	Hans	Halde	8344	Bäretswil	044 939 22 32
Bauma	Bähler	Bruno	Im Holderbaum 21	8494	Bauma	052 386 22 41
Fehraltorf	Schmid	Fritz	Hint. Grundstr. 32a	8320	Fehraltorf	044 954 24 86
Fischenthal	Stäheli	Konrad	Tösstalstr. 320	8497	Fischenthal	055 245 17 12
Gossau ZH	Gröbli	Rita	Goldistenstr. 19	8625	Gossau	044 935 12 41
Grüningen	Schmid	Sonja	Talacher 36	8627	Grüningen	044 935 49 16
Hinwil	Jenny	Peter	Diensbach 31	8340	Hadlikon	044 937 27 53
Hittnau	Schellenberg	Christina	Wilenstrasse 55	8335	Hittnau	044 950 14 68
Hombrechtikon	Brandenberger	Rita	Brunegg 11	8634	Hombrecht.	055 244 23 87
Illnau-Effretikon	Moos	Karl	Effretikonerstr. 1	8308	Illnau	052 346 14 01
Mönchaltorf	Leu	Rosmarie	Seestrasse 48	8617	Mönchaltorf	044 948 10 33
Pfäffikon ZH	Fritschi	Isabella	Schönbüelstr. 47	8330	Pfäffikon	044 950 04 48
Russikon	Berlinger	Margrit	Eggbrunnenweg 31	8332	Russikon	044 954 04 69
Rüti-Tann	Tremp	Paul	Eichwiesweg 1	8630	Rüti ZH	055 240 22 50
Sternenberg	Kaul	Peter	obere Langfuri	8499	Sternenberg	052 386 15 78
Turbenthal	Buess	Ernst	Steinackerweg 21	8488	Turbenthal	052 385 26 50
Uster Tourismus	Voegeli	Fred	Rebenweg 1	8610	Uster	044 940 43 47
Volketswil	Händle	Erika	Chappelistrasse 2	8604	Volketswil	044 946 21 67
Wald	Rossi	Peter	Im Rank 1	8636	Wald ZH	055 246 41 54
Wetzikon VPW	Ruf	Heinz	Guldisloostr. 38	8620	Wetzikon	044 932 73 45
Wila	Geisthardt	Daniela	Bahndammstr. 7	8492	Wila	052 394 28 33
Wint.Tourismus	Rey	Remo	im Hauptbahnhof	8401	Winterthur	052 267 67 00
Zell	Holzer	Fritz	Spiegelacker 17	8486	Rikon	052 383 37 36

Guyer-Zeller-Wanderweg



Herbstzeit ist auch Wanderzeit. In der neu überarbeiteten Wanderkarte der Guyer-Zeller-Wanderwege finden Sie darin nicht nur das Kartenmaterial über den romantischen Wanderweg, sondern auch viel Wissenswertes über den berühmten Zürcher Oberländer Zeitgenossen Adolf Guyer-Zeller.

Im Jahre 1839 in Neuthal, Gemeinde Bäretswil, geboren und aufgewachsen, trieb es ihn nach seiner Ausbildung in die weite Welt, von wo er als gewiefter und vermögender Geschäftsmann zurückkehrte. Über seine Liebe zu Eisenbahnen, den Bau der Wanderwege und vieles mehr erfahren Sie auf der Rückseite dieser handlichen Wanderkarte.

Die Wanderkarte ist zum Preis von Fr. 12.– bei der Gemeindeverwaltung Bauma zu beziehen, Tel. 052 397 10 10 oder in den Buchhandlungen.

Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Gossauer Räbeliechtli-Umzug
Samstag, 3. November, um 18.15 Uhr
Ernst-Brugger-Platz, Gossau

Pfäffiker Martinimarkt
Dienstag, 6. November
an der Seestrasse in Pfäffikon

Mönchaltorfer Klemensmärt
Freitag, 23. November
Mönchhofplatz, 15 bis 21 Uhr

Russiker Christkindli-Märt
Freitag, 23. November, bis Sonntag, 16. Dezember
Mo und Di geschlossen,
Mi bis Fr 14 bis 18, Sa und So 12 bis 18 Uhr
bei der Kirche, Russikon

Hombrechtiker Wienachtsmärt
Samstag, 26. November, ab 9 Uhr
Bahnhöfliplatz und kath. Kirchgemeindesaal,
Hombrechtikon

Baumer Weihnachtsmarkt
Samstag, 1. Dezember
Dorfstrasse, 12 bis 18 Uhr

Robehuser Chlausmärt
Samstag, 1. Dezember, von 9 bis 18 Uhr
Robenhausen

Turbenthaler Adventsmärt
Samstag, 1. Dezember, ab 9 Uhr
Gemeindehausplatz, Turbenthal

Grüninger Weihnachtsmarkt
Sonntag, 2. Dezember, von 11 bis 18 Uhr
im Stedtli, Grüningen

Hinwiler Christkindli-Märt
Sonntag, 2. Dezember, von 13.30 bis 19 Uhr
In der Gass, Hinwil

Pfäffiker Wienachts-Märt
Sonntag, 2. Dezember, von 10.30 bis 17 Uhr
Seequai, Pfäffikon

Rütner Weihnachtsmarkt
Sonntag, 2. Dezember, um 11 Uhr
Amtshausplatz, Dorfstrasse, Bandwies

Winterthurer Chlaus- und Wiehnachtsmärt
6. Dez., Chlausmärt, 4. bis 22. Dez., Wiehnachtsmärt,
von 9 bis 20 Uhr, donnerstags bis 21 Uhr,
in der Altstadt von Winterthur

Gossauer Wiehnachtsmärt
Sonntag, 9. Dezember, 11 bis 17 Uhr
Ernst-Brugger-Platz, Gossau

Winterthurer Christbaummarkt
13. bis 22. Dezember
Stadthausstrasse, Altstadtschulhausplatz

Ustermer Weihnachtsmarkt
Samstag, 15., und Sonntag, 16. Dezember,
von 10 bis 18 Uhr an der Post- und Gerichtsstrasse in Uster

Unterwetziker Weihnachtsmarkt
Sonntag, 16. Dezember, von 11 bis 18 Uhr, auf der
Bahnhofstrasse zwischen Apotheke und Hotel Drei Linden

Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Melden Sie Ihre Veranstaltungen laufend an die Redaktion.
Wir werden diese gerne veröffentlichen.
Weitere Informationen finden Sie unter www.wetzikon.ch-Freizeit-Veranstaltungen oder bei den einzelnen Gemeinden.

Herbsttagung VVTZO

Die diesjährige Herbsttagung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland findet am 9. November 2007 in der Logistikhalle des Regionalmarketingprojekts «Milch- und Käsespezialitäten natürli us de Region Zürcher Berggebiet» in Saland statt.

Text und Fotos: Alfred Gerber

Zürcher Berggebiet – ein Käseland

Im Zürcher Berggebiet gab es um 1990 noch rund 50 Käsereien. Die mehrheitlich als Familienbetrieb geführten Käsereien mussten sich in den letzten Jahren der ändernden Agrarpolitik stellen. Sie fordert von den Bauern und Käsern vermehrt marktwirtschaftliches Handeln. Um diese Herausforderung besser bewältigen zu können, wurde auf Initiative der Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet 1995 die Käservereinigung der Region gegründet. Der Zusammenschluss der Käser hatte zum Ziel, die Produktion und die gemeinsame Vermarktung von regionalen Milch- und Käsespezialitäten zu fördern. Die Produkte werden heute über eine eigene unabhängige Vermarktungsstruktur unter dem Label «natürli us de Region Zürcher Berggebiet» im Grossraum Zürich über Detaillisten vermarktet. Leider haben nicht alle Milchgenossenschaften bzw. Käsereien auf die ändernden Marktbedingungen richtig reagiert. Von den einst über 50 Käsereien in der Region produzieren heute nur noch 21 Betriebe.


Beat Brunner.

Aktuelle Situation

Heute sind rund 165 Bauernbetriebe und 13 gewerbliche Milchverarbeiter sowie diverse Zulieferanten im Projekt involviert. So werden über 500 Produkte aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch unter dem Label «natürli» hergestellt. Der Verkauf der Produkte findet ausschliesslich über Detaillisten im Grossraum Zürich statt. Damit erhalten die Detaillisten die Chance, sich mit den «natürli»-Spezialitäten vom Angebot der Grossverteiler abzuheben. Die kontinuierliche Umsatzsteigerung weist darauf hin, dass die Nachfrage nach qualitativ hochstehenden Milch- und Käsespezialitäten nach wie vor gross ist. Käseliebhaber schätzen die Vielfalt aus dem Zürcher Berggebiet und die Philosophie, welche hinter diesem Regionalmarketingprojekt steht. Mit dem Kauf der Produkte wird zur Erhaltung von Landwirtschaftsbetrieben und gewerblichen Käsereien beigetragen. Alle am Projekt Beteiligten profitieren von einer höheren Wertschöpfung, und die Produkte weisen aufgrund der geringen Transportdistanzen eine gute Öko-Bilanz aus.

Zukunftsaussichten

Die Entwicklung auf dem Milch- und Käsespezialitätenmarkt verlangt von der Käservereinigung und deren Mitgliedern sowie dem Vermarkter grosse Flexibilität. Die Umsatzzunahme in den letzten Jahren auf über 10 Mio. Franken bedingt, dass die Strukturen laufend diesem Wachstum angepasst werden. Mit dem neuen Verteilzentrum in Saland kann die Logistik vereinfacht werden, und der Bau der neuen Käsekeller zur Ausreifung von «altem» Käse eröffnet neue Marktchancen und Wertsteigerungen.
Die im letzten Jahr gegründete Regionalzentrum PZB AG soll wichtige Impulse zur Weiterentwicklung des Projekts leisten. An der Zeichnung des Aktienkapitals von über 2 Mio. Franken haben sich nicht nur die Akteure (Bauern, Käser, Vermarkter und Detaillisten) beteiligt, sondern auch viele Käseliebhaber und Freunde des Zürcher Berggebiets.